



## Hommage

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Un terroir digne d'un Châteauneuf-du-Pape

### **Beschreibung:**

Bernard Callet a repris le domaine Coudoulis en 1996, avec la ferme intention de lui faire rejoindre l'élite de la vallée du Rhône méridionale. Pour y parvenir, il a fait construire des chais parfaitement équipés et d'une grande modernité. Le terroir rocheux du vignoble, composé des galets ronds célèbres dans le monde entier, est équivalent à celui de son voisin Châteauneuf-du-Pape. Toutefois, les vins qui en sont issus sont beaucoup plus abordables. Les raisins de la cuvée Hommage sont vendangés uniquement à la main, et le vin est élevé en fûts de chêne.

### **Degustationsnotiz:**

Rubis pourpre profond, centre impénétrable. Des touches de gâteau aux noix et un discret souffle de café agrémentent le nez complexe de cerises au chocolat et compote de prunes. L'attaque est puissante avec un extrait malté et une belle douceur de miel de forêt. C'est un vin gras qui développe de plus en plus d'arômes de fruit bleus et une magnifique chaleur jusque dans la finale souple et persistante.

### **Accompagne idéalement:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Sous-région:</b>	Vallée du Rhône méridionale
<b>Produzent:</b>	Domaine Coudoulis
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	70% Grenache, 30% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0899520

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Hommage

Lirac AOP  
Domaine Coudoulis

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	70% Grenache, 30% Syrah
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.5%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.